

## français 3

### Alimentation: Bon Appétit!

#### CULTURE À LA LOUPE

# Les repas en France



En France, un grand repas traditionnel est composé de beaucoup de plats différents et il peut durer<sup>o</sup> plusieurs heures. Avant de passer à table, on sert des amuse-gueules<sup>o</sup> comme des biscuits salés<sup>o</sup>, des olives ou des cacahuètes<sup>o</sup>. Ensuite, on commence le repas par un hors-d'œuvre ou directement par une ou deux entrées chaudes ou froides, comme une soupe, de la charcuterie, etc. Puis, on passe au plat principal, qui est en général une viande ou un poisson servi avec



des légumes. Après, on apporte la salade (qui peut aussi être servie en entrée), puis le fromage et enfin, on sert le dessert et le café. Le grand repas traditionnel est accompagné de vin, et dans les grandes occasions, de champagne pour le dessert. Bien sûr, les Français ne font pas ce genre de grand repas tous les jours. En général, on mange beaucoup plus simplement.

Au petit-déjeuner, on boit du café au lait, du thé ou du chocolat chaud. On mange des tartines<sup>o</sup> ou du pain grillé<sup>o</sup> avec du beurre et de la confiture, et des croissants le week-end.

Le déjeuner est traditionnellement le repas principal, mais aujourd'hui, les Français n'ont pas souvent le temps de rentrer à la maison. Pour cette raison, on mange de plus en plus<sup>o</sup> au travail ou au café. Après l'école, les enfants prennent parfois un goûter, par exemple du pain avec du chocolat. Et le soir, on dîne à la maison, en famille.

diner / eat amuse-gueules / small appetizers salés / salty cacahuètes / peanuts  
tartines / slices of bread pain grillé / toast de plus en plus / more and more  
moins / less than

#### Les Français et les repas

- 10% des Français ne prennent pas de petit-déjeuner.
- 60% boivent du café le matin, 20% du thé, 15% du chocolat.
- 99% d'entre eux ont une semaine.
- 35% d'entre eux en famille, 30% en couple.
- 75% des dîners consistent en moins de<sup>o</sup> trois plats saucisses.
- Le pain est présent dans plus de 60% des déjeuners et des dîners.

SOURCE: Dominique Urvieux, France 3

#### Coup de main

You can use these terms to specify how you would like your meat to be cooked.

bleu(e)	very rare
saignant(e)	medium rare
à point	medium
bien cuit(e)	well-done

- A. **Word recognition:** Based on the context and/or cognates you know, find the French word for the following:

*Paragraphe 1*

1. to last: \_\_\_\_\_
2. appetizers (eaten before going to the table) \_\_\_\_\_
3. peanuts: \_\_\_\_\_
4. main meal: \_\_\_\_\_

*Paragraphe 2*

5. toast: \_\_\_\_\_
6. a snack: \_\_\_\_\_

- B. **Details:** Find in the text the phrase in French that the following ideas express.

1. The appetizer portion of a French meal could be hot or cold.

\_\_\_\_\_

2. Salad is served before the cheese portion of the meal.

\_\_\_\_\_

3. Lunch is the main meal of the day.

\_\_\_\_\_

4. Children eat chocolate with their bread as a snack.

\_\_\_\_\_

C. ***Inferences:*** Support your answers by referring directly to the text.

1. How is having “lunch” different for a French person than it in another time period?

---

---

---